

# 令和 7 年度 いばらき地酒ソムリエ S 級認定試験問題

## 注意事項

○次の注意事項及び解答用紙の注意事項をよくお読みください。

1. 係員の指示があるまで、この問題用紙を開かないでください。
2. 解答は、別紙の解答用紙(マークシート)に、設問ごとに選択肢の番号をマークしてください。マークする際には HB または B の鉛筆・シャープペンシルを使用してください。  
(ボールペンは使用しないでください。)
3. この試験で解答する問題の数は 40 問 4 択式です。試験時間は 1 時間で開始後 30 分以降、途中退出を認めます。途中退出する際は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
4. この問題用紙は、試験終了後に回収しますので、持ち帰らないようにしてください。
5. 係員より試験開始の合図がありましたら、問題用紙の全ページ(表紙を除き 7 ページ)を確認し、印刷不鮮明、落丁・乱丁がありましたら、手を挙げて係員に知らせてください。

問 1. 「農産物規格規程」において、醸造用玄米(酒造好適米)の品位で最高の等級格付けは、次のうちどれか。

- (1) 特上
- (2) 秀
- (3) 最優
- (4) 特等

問 2. 1753 年に、現在の茨城県常総市で創業した酒蔵は次のうちどれか。

- (1) 竹村酒造店
- (2) 野村醸造
- (3) 結城酒造
- (4) 山中酒造店

問 3. 日立市に工場をもつ日本醸造工業の清酒用種麹は次のうちどれか。

- (1) 吟醸用 Aroma(あろま)
- (2) 吟香(ぎんか)
- (3) 清麗(せいれい)
- (4) 白夜(びやくや)

問 4. 酒造好適米ひたち錦が品種登録された年は、次のうちどれか。

- (1) 1991 年(平成 3 年)
- (2) 2003 年(平成 15 年)
- (3) 2007 年(平成 19 年)
- (4) 2016 年(平成 28 年)

問 5. 次の市町村のうち、所在する酒蔵(日本酒)の数が 2 つであるのは、どれか。

- (1) 笠間市
- (2) 日立市
- (3) 水戸市
- (4) 常陸太田市

問 6. 代表銘柄が前身の材木商時代の屋号に由来している酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 剛烈酒造
- (2) 井坂酒造店
- (3) 家久長本店
- (4) 笹目宗兵衛商店

問 7. 2025 年に創業 170 周年を迎えるブランドのリニューアルを行った萩原酒造のブランドコンセプトは、次のうちどれか。

- (1) 一滴が未来を創る
- (2) その一杯が、扉をひらく
- (3) 一杯の鼓動が人生を彩る
- (4) 味を超えて、想いをつなぐ

問 8. 明利酒類が人気 V チューバー「雪花ラミィ」とコラボして誕生した日本酒「雪夜月シリーズ」ですが、派生商品として販売されているものは次のうちどれか。

- (1) 「雪夜月」を使用した「琥珀糖」
- (2) 「雪夜月」を使用した「ハンドクリーム」
- (3) 「雪夜月」を使用した「たい焼き」
- (4) 「雪夜月」を使用した「豆大福」

問 9. 二代目当主の名前から名付けられた本醸造酒「友七」を醸している酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 珂北酒造
- (2) 根本酒造
- (3) 愛友酒造
- (4) 木内酒造 1823

問 10. IWC SAKE 部門 2025 年でゴールドメダルを取った酒蔵の正しい組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) 青木酒造 — 浦里酒造店
- (2) 森島酒造 — 来福酒造
- (3) 府中誉 — 愛友酒造
- (4) 吉久保酒造 — 武勇

問 11. 茨城県内酒蔵の蔵元氏名と創業からの世代について、最も正しい組み合わせは次のうちどれか。

- (1) 月の井酒造店 坂本直彦 — 8 代目蔵元
- (2) 岡部 岡部彰博 — 10 代目蔵元
- (3) 椎名酒造店 椎名健二郎 — 9 代目蔵元
- (4) 青木酒造 青木滋延 — 4 代目蔵元

問 12. 畏れ多くも天下の「副将軍」を醸しているのは水戸市の明利酒類、それでは「お主もワルよのう…」でお馴染みの「悪代官」を醸しているのは、次のうちどこか。

- (1) 岡部
- (2) 吉久保酒造
- (3) 椎名酒造店
- (4) 磯蔵酒造

問 13. ユネスコ無形文化遺産に登録された伝統的酒造りの説明として(A)、(B)に入る言葉として最も適切なのは次のうちどれか。

「杜氏(とうじ)・蔵人(くらびと)等が、(A)を用い日本各地の気候風土に合わせて、(B)に基づき築き上げてきた、伝統的な酒造り技術」

- (1) (A)こうじ菌 (B)知恵
- (2) (A)こうじ菌 (B)経験
- (3) (A)酵母 (B)経験
- (4) (A)酵母 (B)知恵

問 14. イタリア産チーズに合う日本酒を茨城県産業技術イノベーションセンターと共同開発した酒蔵は、次のうちどれか。

- (1) 武勇
- (2) 岡部
- (3) 月の井酒造店
- (4) 村井醸造

問 15. 10月1日は「日本酒の日」とされている。その由来の一つである干支は、次のうちどれか。

- (1) たつ
- (2) とり
- (3) へび
- (4) いのしし

問 16. 桜川市の村井醸造株式会社が販売する「真上」のラベルが令和6酒造年度より刷新された。前作に続いてラベルのデザインを担当したのは、次のうち誰か。

- (1) 日置 恵
- (2) 横山大観
- (3) 片岡 鶴太郎
- (4) 高坂 希太郎

問 17. 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SJI)が提唱する日本酒の香味特性別分類(4タイプ)における「爽酒」と相性の良いと思われる茨城グルメは、次のうちどれか。

- (1) 豚肉「常陸の輝き」と大根の煮物
- (2) 久慈川の鮎の塩焼き
- (3) 那珂湊漁港のヒラメの刺身
- (4) 牛久沼の鰻の蒲焼き

問 18. 石岡市の府中誉が、わずか数十グラムの種類から復活させた酒米の名前は、次のうちどれか。

- (1) 若水
- (2) 渡船
- (3) 舞風
- (4) 彗星

問 19. 清酒の製法品質表示基準に定められる特定名称酒の要件においては、こうじ米の使用割合が定められているが正しい記述は次のうちどれか。

- (1) 5%以上使用する
- (2) 10%以上使用する
- (3) 15%以上使用する
- (4) 15%以上かつ60%以下で使用する

問 20. 高級な清酒醸造に使用される「酒造好適米」の要件として適当なものは次のうちどれか。

- (1) 程よく軟質米であること
- (2) 作業がしやすいように粒状が小さいこと
- (3) 白い濁り等がない半透明できれいな粒状であること
- (4) 旨味成分のタンパク質成分が多めであること

問 21. 日本の国菌として指定されている微生物は、次のうちどれか。

- (1) 麴菌
- (2) 酵母
- (3) 乳酸菌
- (4) 枯草菌

問 22. 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SSI)が提唱する日本酒の香味特性別分類(4タイプ)における「熟酒」と相性の良いと思われる茨城グルメは、次のうちどれか。

- (1) 豚肉「常陸の輝き」と大根の煮物
- (2) 久慈川の鮎の塩焼き
- (3) 那珂湊漁港のヒラメの刺身
- (4) 牛久沼の鰻の蒲焼き

問 23. いばらき地酒バー水戸の外観が登場した漫画は次のうちどれか。

- (1) 酒のほそ道
- (2) ワカコ酒
- (3) まどろみバーメイド
- (4) 孤独のグルメ

問 24. びん詰め日本酒が初めて売り出された年は、次のうちどれか。

- (1) 1840 年(天保 11 年)
- (2) 1878 年(明治 11 年)
- (3) 1911 年(明治 44 年)
- (4) 1953 年(昭和 28 年)

問 25. 特定名称酒に使用できる米の規定で正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 新米であること
- (2) 玄米の等級検査で 3 等以上であること
- (3) 酒造好適米であること
- (4) 蔵の所在する都道府県産であること

問 26. 酒造好適米「ひたち錦」は、大粒で心白の発現が良い(A)を母、倒伏に強く病害にも強い(B)を父として人工交配を行い、その後代から育成された品種である。(A)(B)に入る言葉の組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) (A) 愛知 56 号 (B) チヨニシキ
- (2) (A) 岐系 89 号 (B) 月の光
- (3) (A) 黄金晴 (B) 一番星
- (4) (A) 日本晴 (B) 月の光

問 27. 日本酒製造の特徴である並行複発酵について、何と何を同時に進行させるかの正しい組合せは、次のうちどれか。

- (1) 酵母によるアルコール発酵 — 乳酸菌による乳酸発酵
- (2) 麴菌によるアルコール発酵 — 酵母による糖化
- (3) 麴菌による糖化 — 乳酸菌による乳酸発酵
- (4) 酵母によるアルコール発酵 — 麴菌による糖化

問 28. 地理的表示(GI)により保護されている「日本酒」について説明した文章として正しいものは、次のうちどれか。

- (1) 原料の米に日本産米を用い、日本国内で醸造したものしか「日本酒」と表示できない。
- (2) 海外で製造した清酒においては、日本産米を使用したもののみ「日本酒」と表示可能。
- (3) 海外産の原料米でも日本種の品種(ジャポニカ米)であれば「日本酒」と表示可能。
- (4) 「清酒」の表示に該当するものは「日本酒」と表示が可能。

問 29. 日本酒の製造工程について、正しいものは次のうちどれか。

- (1) 精米→洗米→蒸きょう→製麹→初添え→踊り→酒母→仲添え→留添え→上槽  
→醸造アルコール添加→火入れ
- (2) 精米→洗米→蒸きょう→製麹→酒母→踊り→初添え→仲添え→留添え→上槽  
→醸造アルコール添加→火入れ
- (3) 精米→洗米→蒸きょう→製麹→酒母→初添え→踊り→仲添え→留添え  
→醸造アルコール添加→上槽→火入れ
- (4) 精米→洗米→蒸きょう→製麹→酒母→初添え→仲添え→踊り→留添え  
→醸造アルコール添加→火入れ→上槽

問 30. 火入れとは、しぼった酒を(A)前に(B)度程度に加熱、殺菌し、酵素の動きを止めることであり、(C)時代に行われていた記録が残っている。(A)～(C)に入る用語の正しい組み合わせは次のうちどれか。

- (1) (A) 上槽 (B) 65 (C) 平安
- (2) (A) 貯蔵 (B) 100 (C) 平安
- (3) (A) 上槽 (B) 100 (C) 室町
- (4) (A) 貯蔵 (B) 65 (C) 室町

問 31. 天然の乳酸菌から乳酸を得るのが生酛系酒母、醸造用の乳酸を添加するのが( )系酒母である。( )に入る言葉は、次のうちどれか。

- (1) 速醸 (2) 遅醸 (3) 早醸 (4) 周醸

問 32. 茨城県が開発していない米の品種は、次のうちどれか。

- (1) ひたち錦 (2) ふくまる (3) 一番星 (4) キヌヒカリ

問 33. 日本酒には 5 つの味があると言われているが、正しい組み合わせは、次のうちどれか。

- (1) 甘・酸・辛・塩・渋
- (2) 甘・酸・辛・苦・旨
- (3) 甘・酸・辛・苦・渋
- (4) 甘・酸・辛・塩・旨

問 34. 日本酒の香り成分のうち、リンゴのような吟醸香のもととなる成分は、次のうちどれか。

- (1) 酢酸イソアミル
- (2) カプロン酸エチル
- (3) カプロン酸エチレン
- (4) 酢酸エチル

問 35. 清酒造りに一般的に悪影響を及ぼすと考えられているミネラルは次のうちどれか。

- (1) Fe(鉄)
- (2) K(カリウム)
- (3) Mg(マグネシウム)
- (4) P(リン)

問 36. M310 酵母が全国の酒蔵へ向けて販売が開始された年はいつか。

- (1) 1988 年
- (2) 1990 年
- (3) 1995 年
- (4) 2003 年

問 37. 国税庁発行「酒のしおり 酒レポート(令和 7 年 7 月)」に記されている内容について、誤っているものは次のうちどれか。

- (1) 令和 6 年度主食用米の相対取引価格は、山田錦(兵庫)の販売価格を超えた。
- (2) 純米酒や純米吟醸酒は増加傾向にあり、令和 5 酒造年度の課税数量は平成 25 酒造年度に対し約 13.6% 増加した。
- (3) 清酒製造業の出荷金額の単価は増加傾向にある。
- (4) 令和 6 年の日本産酒類の輸出金額を品目別に見ると、1 位ウイスキー(436 億円)、2 位清酒(435 億円)である。

問 38. 常陸杜氏の受験資格として、必須なのは次のうちどれか。

- (1) いばらき地酒ソムリエ S 級
- (2) 品酒師
- (3) 酒造技能士 1 級
- (4) 酒造技能士 2 級

問 39. 月の井酒造店創業 160 周年記念イベント Sake Night in Aqua World Oarai のゲストは次のうち誰か。

- (1) 西住みほ
- (2) 渕上舞
- (3) 茅野愛衣
- (4) 蝶野亜美

問 40. 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SJI)が提唱する日本酒の香味特性別分類(4 タイプ別)の説明について誤っているものは、次のうちどれか。

- (1) 薫酒: 香りの高いタイプ
- (2) 爽酒: 軽快でなめらかなタイプ
- (3) 熟酒: 熟成タイプ
- (4) 醇酒: すっきりなタイプ

